



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

GALETA



Yarım Kibrit kutusu kadar yaş maya
3/4 Su bardağı ılık su
1 Kahve fincanı sıvıyağ
3 Su bardağı un
1 Çorba kaşığı dolusu toz şeker
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Çukur bir kaba ılık su, maya ve şeker konur, şeker ve maya eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine tuz ve 2 su bardağı un konur yoğrulur.
- # Sıvıyağ eklendikten sonra, kalan 1 su bardağı un konur, iyice yoğrulur.
- # Hamur üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar koparılır.
- # Masanın üzerinde kalem gibi çubuk şekli verilir.
- # Galetalar yağlanmış tepsiye dizilir. 20 dakika tepside dinlendirilir.
- # Galetalar soğuk fırına konur, fırın 190 dereceye ayarlanır, 40 dakika pişirilir.
- # Fırın söndürülür, fırının kapağı açılmadan galetalar içinde soğutulur.

Not: İstenirse, galetaları, pişirmeden önce üzerine yumurta akı sürülüp, susam ya da çörekotu serpilebilir.